

結婚式場の料理長・パティシエが仕掛ける“料理ライブ”を目の前で独占体感！

ミザン・セーヌ
演出レストラン『mise en scène』オープン

2020年7月～9月の特定営業日 / 心齋橋セントグレースヴィラ

ゲストハウスウェディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社:東京都渋谷区、代表取締役:塚田正之)が運営する結婚式場「セントグレースヴィラ」(大阪市西区)では、2021年7月～9月の特定日に食材の魅力をダイレクトに楽しんでいただける演出レストラン『mise en scène(ミザン・セーヌ)』をオープンいたします。

結婚式場の料理長が「演出」をテーマに開発・監修した“料理ライブ”を目の前で体感。本格フレンチのコース料理と贅沢なワインやシャンパンを16席と限られたお席で楽しめる大人の隠れ家的なレストラン。料理の音や香りを五感でお楽しみいただけます。

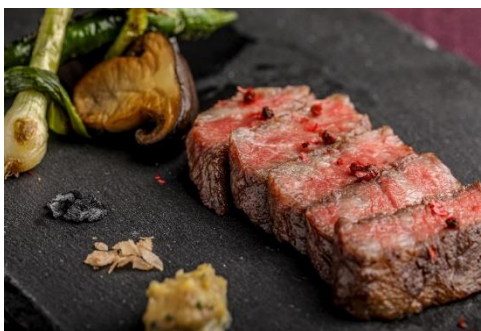
弊社では、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の国内での発生状況を踏まえ、お客様及び関係者の健康・安全面を第一に考慮し、感染症拡大防止策、ソーシャルディスタンスを確保しております。酒類の提供に関しても、県の要請に遵従してまいります。

詳細はこちら: <https://www.bestbridal.co.jp/images/top/20200512.pdf>

また、社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。

営業情報に関しては、公式HP(https://www.bestbridal.co.jp/osaka/stgrace_shinsaibashi)をご確認ください。

※画像は全てイメージ



本件に関するお問合せ先

株式会社ベストブライダル 広報担当:岩田

TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp

演出レストラン『mise en scène』開催概要

■開催日：2021年7月17日(土)・18日(日)・22日(木・祝)・29日(木)・30日(金)・31日(土)・8月1日(日)・5日(木)・6日(金)・7日(土)・8日(日)・9日(月・祝)・12日(木)・13日(金)・19日(木)・20日(金)・21日(土)・22日(日)・26日(木)・27日(金)・28日(土)・29日(日)・9月2日(木)・3日(金)・4日(土)・9日(木)・11日(土)・16日(木)・17日(金)・18日(土)・19日(日)・20日(月・祝)・23日(木・祝)・24日(金)・26日(日)

■営業時間：平日：18:00～20:00 / 土日祝：19:00～21:00

■販売料金：※全て消費税・サービス料込

●10,000円(コース8品+乾杯酒付き) ●12,980円(コース8品+フリードリンク付き) ●その他アラカルトドリンク(5,000円～)

※お支払いは現金または、PayPayでのお支払いとなります。(クレジットカード利用不可)

※ご連絡なきご到着遅れの場合は、ご予約の30分後に、キャンセル扱いとさせていただきます。

※会場貸切料：ご予約プランにお一人様 プラス2,000円(10名以上16名までの承り)

■開催場所：セントグレースヴィラ (住所：〒550-0013 大阪市西区新町1-1-18)(アクセス：地下鉄各線本町駅22番出口より徒歩4分/心齋橋駅より徒歩8分/四ツ橋駅1・A出口より徒歩4分)

■ご予約・お問合せ：電話番号：06-7654-8480(平日※月・火除く 12:00～19:00 / 土日祝 9:00～19:00)

※休館日：毎週月曜・火曜(祝日除く)・その他弊社指定日

HP: https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/oosaka/stgrace_shinsaibashi/2021event-49/

■フードメニュー ※食材・具材の内容は仕入れ状況により変更する場合があります

- ・ズワイガニと甲殻類のジュレ とうもろこしのムース キャビア添え
- ・旬魚のカルパッチョと高糖度トマト 旬の柑橘のフレーバー
- ・ベニエ盛り合わせ3種 ～バルサミコ・はちみつ・トリュフ塩で～
(鴨とフォアグラソテー/カマンベールチーズと生ハム/アーティチョークとじゃがいも)
- ・ハーブの香りをうつした自家製ブイヨンスープ タピオカと小さなリーフ
- ・捌きたて本日のお魚 ブイヤベース仕立て 甘海老のタルタルとスパイスのコカを添えて
- ・しあわせ絆牛ロース肉のポワレ 炎のフランベ
- ・オジャ ～チーズをお好きなだけ～
- ・ベイクドアラスカ

■ドリンクメニュー

【1stドリンク(乾杯酒)】 ジュエルカクテル(誕生石カクテル)サービス

【フリードリンク】2,980円

ソフトドリンク各種 / ビール / ノンアルコールビール / スパークリングワイン /

ノンアルコールスパークリングワイン / 赤ワイン / 白ワイン / ロゼワイン / オレンジワイン

【アラカルトドリンク】5,000円～

フルボトル：スパークリングワイン / 赤ワイン / 白ワイン / オレンジワイン

※画像は全てイメージ



セントグレースヴィラ 料理長 秋津 健介 (Kensuke AKITSU)

調理師専門学校を卒業後、大手外資系ホテルに入社。フレンチレストランに配属となる。フランス人シェフに5年間師事し、修行を重ね腕を磨く。在籍中、ミシュランガイド東京で二つ星を獲得。その後、ウエディングの世界へ転身。婚礼料理では、フレンチだけでなく、和と洋の融合「フレンチジャポネ」、ブッフェ料理、レストラン料理など幅広く携わり現在に至る。



MISE EN SCÈNE

BY ST.GRACE VILLA